



Dyrevelfærd på slagtedagen: en vigtig parameter i gourmetproduktion

SKREVET AF JOANNA KLAABORG, KONSULENT OG DORTE LENE SCHRØDER-PETERSEN, TEAMLEDER, TEKNOLOGISK INSTITUT

Forbrugerne efterspørger i stigende grad produkter fra dyr, der har haft et godt liv og er produceret etisk forsvarligt. God dyrevelfærd i hele dyrets liv – også på dyrets sidste dag – er derfor en vigtig parameter, når man vil sælge gourmetprodukter. På Teknologisk Institut arbejdes der løbende på at øge kvaliteten af kødprodukter og finde løsninger, som kan være med til at forbedre dyrevelfærden på slagtedyrets sidste dag.

Forbrugerne vil have mere dyrevelfærd

Begrebet dyrevelfærd er komplekst. Der findes flere forskellige definitioner, men generelt er der fokus på tre faktorer, når dyrevelfærd vurderes:

- dyr skal ikke opleve smerte eller ubehag
- dyr skal have mulighed for at udøve naturlig adfærd
- dyr skal have positive oplevelser

Da forbrugerne i stigende grad efterspørger dyrevelfærd, må god dyrevelfærd være en naturlig forudsætning for produktion af gourmetmad. Undersøgelser viser, at mange forbrugere mener, at især naturlighed er en indikator for god dyrevelfærd, hvilket også reflekteres i det stigende salg af fx økologi, hvor dyrene er blevet opfostret under mere naturlige forhold end dyr i konventionelle systemer. En forbrugeranalyse foretaget af Landbrug og Fødevarer i 2017 viste, at dyrevelfærd sammen med sundhed og miljø er afgørende grunde til, at folk køber økologisk. Der findes specialprodukter udover økologi, hvor der er gjort en ekstra indsats for at give dyrene et godt liv, og salget af disse er også stigende. Det stigende salg skyldes muligvis, at det er blevet nemmere for forbrugerne at navigere rundt i køledisken og gå efter produkter, hvor dyrene har haft det lidt bedre end normalt. Det danske statslige dyrevelfærdsmærke og COOP's dyrevelfærdsmærke tildeler kødprodukter henholdsvis 1-3

og 1-4 hjerter/kløvere afhængig af, hvor mange krav der stilles til produktionen. Men mærkningerne tager indtil videre kun udgangspunkt i, hvordan dyrene er blevet opfostret på gården og transporteret – og ikke i, hvordan de er blevet håndteret på slagteriet.

God dyrevelfærd og kødkvalitet går hånd i hånd

Dyrevelfærd er vigtig på slagtedagen, for selv om det kun drejer sig om én enkelt dag i dyrets liv, hvorfor så ikke gøre den så skånsom for dyret som muligt?

På slagtedagen konfronteres dyret med et fremmed miljø, hvor det møder nye mennesker, lugte, lyde og ikke mindst fremmede artsfæller, som kan fremprovokere frygt og aggression. Det kan resultere i stress og skader, som ikke kun kan påvirke dyrevelfærden, men også kødkvaliteten.

For at vende tilbage til forbrugerne, så ser de også kødkvalitet som indikator for god dyrevelfærd, og det er ikke helt forkert. At forbedre dyrevelfærden giver ikke kun god samvittighed, men også plus på bankkontoen. En skånsom håndtering af slagtedyr sikrer en optimal pH-udvikling i slagtekroppen og reducerer dryptab og sværskader, hvilket vil reducere fraskær og madspild. Dyrevelfærd er altså en vigtig parameter, man ikke kan overse, når man taler gourmetprodukter – og ikke kun af etiske årsager.

Welfare and Quality Check

At forbedre dyrevelfærden på slagtedagen kan være en mulighed – for såvel mindre som større slagterier – for at adskille sig positivt fra andre ved at markedsføre sig som producent af special- eller gourmetprodukter, hvor dyrevelfærden har været tip-top. Der kan med fordel implementeres tiltag for at optimere håndteringen af de levende dyr fra modtagelse til stikning med henblik på dyrevelfærd og dermed undgå, at dyrene oplever de fremmede omgivelser som stressende. Teknologisk Institut har udviklet et audit-system, Welfare and Quality Check (WQC), som sikrer, at slagteriet har mulighed for systematisk at overvåge og forbedre håndteringen af det levende dyr fra modtagelse og frem til bedøvelse og stikning. Dyrevelfærden vurderes ud fra observationer af indretning, håndtering og kødkvalitet. WQC sikrer, at der kommer fokus på problemområder, hvilket giver mulighed for at optimere procedurer og indretning – for selv på et veldrevet slagteri er det muligt at gøre det endnu bedre!

<https://www.dti.dk/specialists/animal-welfare-at-slaughter/37356> eller <https://www.dti.dk/specialists/welfare-and-quality-check-wqc/37080>



TEKNOLOGISK
INSTITUT

Viden, der virker

WWW.DMRI.DK